

T S2/7

2/7/1

DIALOG(R)File 351:Derwent WPI

(c) 2002 Derwent Info Ltd. All rts. reserv.

001858804.

WPI Acc No: 1977-79835Y/197745

Green or black olive preserve - contg. flavouring which have antiseptic and preserving effect

Patent Assignee: CHAZALET H (CHAZ-I)

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
FR 2337509	A	19770909				197745 B

Priority Applications (No Type Date): FR 76762 A 19760106

Abstract (Basic): FR 2337509 A

Foodstuff compsn. consists of crushed green or black olives mixed with oil contg. flavourings which have an antiseptic and preserving effect. The oil is mixed with decoction of thyme, rosemary, fennel, bay and sage in 25-35 degrees alcohol. It is also mixed with crushed capers macerated 10 days in olive oil and contg. small amts. of ascorbic and sorbic acid.

Condiments such as mustard, pepper, tomato concentrate, anchovy paste and lemon juice are also added. The prod. can be stored indefinitely without pasteurisation and has no bitter taste.

Derwent Class: D13

International Patent Class (Additional): A23L-001/00

?

THIS PAGE BLANK (USPIC,

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

⑪ N° d publication :

2 337 509

(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

A1

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

⑫

N° 76 00762

⑤4 Procédé de fabrication d'un aliment énergétique naturel stabilisé.

⑤1 Classification internationale (Int. Cl.²). A 23 L 1/00.

②2 Date de dépôt 6 janvier 1976, à 16 h 5 mn.

③3 ③2 ③1 Priorité revendiquée :

④1 Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — «Listes» n. 31 du 5-8-1977.

⑦1 Déposant : CHAZALET Henri, résidant en France.

⑦2 Invention de :

⑦3 Titulaire : *Idem* ⑦1

⑦4 Mandataire : A. Roman, Ingénieur-Conseil.

L'objet de l'invention concerne un procédé de fabrication d'un aliment énergétique naturel stabilisé.

Il permet d'obtenir industriellement un produit à base exclusivement végétal présentant des qualités énergétiques ainsi qu'une forte puissance nutritive pouvant être d'une consommation différée sans pasteurisation, et de ce fait, sans perdre sa saveur ni ses qualités.

Dans les procédés de fabrication utilisés jusqu'à ce jour pour la préparation des patés d'olives noires ou vertes on broyait ces fruits en les délayant dans des huiles végétales et en les aromatisant, mais on ne parvenait pas à neutraliser l'amertume des olives ni à donner à l'ensemble une saveur conservant au produit son goût naturel.

Le procédé suivant l'invention supprime ces inconvénients et permet l'obtention d'un produit stabilisé par la proportion des aromates sélectionnés mélangés à la pâte d'olives.

Il est constitué par un mélange de pâte de pulpes d'olives noires ou vertes finement broyées, délayées dans de l'huile végétale, elle même mélangée dans une décoction de plantes aromatiques telles que le thym, le romarin, le fenouil, le laurier, la sauge et de câpres, préalablement macérés dans l'huile d'olive et de l'alcool traité par de l'acide ascorbique ou sorbique.

Suivant un mode de réalisation de l'objet de l'invention donné à titre d'exemple non limitatif il est procédé de la façon suivante.

On mélange :

1°/ Epiderme et pulpes d'olives vertes ou noires broyées
10KGS

2°/ Huile
1KGS

3°/ Décoction d'aromates dans de l'alcool de 25° à 35 °

50 Grammes

4°/ Câpres finement broyées, macérées durant dix jours
dans l'huile d'olive comportant les quantités tolérées
d'acide sorbique et ascorbique 5 Grammes

5

5°/ Poivre, moutarde, sauce anglaise, tomates concentrées et
anchois broyés 60 Grammes

6°/ Jus de citron naturel ou acide citrique 20 Grammes

10 Pour cette fabrication on mélange d'abord l'huile avec la
décoction d'aromates provenant du trempage et de la macération du
thym, du romarin, du fenouil, du laurier et de la sauge, qui cons-
titue un mélange aseptisant.

15 On ajoute à ce mélange les câpres macérées dans l'huile
d'olive qui véhiculent les agents anti oxydants dans les propor-
tions minimales prescrites et qui n'affectent ni le goût, ni les
qualités énergétiques.

L'introduction du citron annule l'acre saveur des câpres
et lie le mélange poivre, moutarde, tomates concentrées, pâte d'an-
chois etc.....

20 Tous ces agents successivement malaxés sont introduit dans
la pâte d'olives qui sous l'effet des huiles essentielles des aro-
mates subissent un effet antiseptique en même temps que leur sa-
veur est améliorée.

25 Le produit obtenu ne peut subir aucune fermentation ce qui
leur permet de se conserver indéfiniment sans pasteurisation ni
aseptisation, telle une semi-conserve, sans perdre, ni de ses
qualités énergétiques ni gustatives.

Les mélanges aromatiques constituent également des agents
anti cryptogamiques supprimant toutes les moisissures.

La pate d'olives est alors à l'abri de toute oxydation

ou rancissement.

Le conditionnement est simplifié il suffit d'obturer le récipient de stockage pour éviter uniquement l'évaporation et la dessiccation, afin de constituer industriellement avec fabrication simplifiée une semi-conserve toujours fraîche et immédiatement consommable.

Il est utilisable aussi bien comme aliment que comme condiment.

Toutefois les quantités, qualités et nature des agents utilisés pourront varier dans la limite des équivalents, sans changer pour cela la conception générale de l'invention qui vient d'être décrite.

REVEN D I C A T I O N S

I°/ Procédé de fabrication d'un aliment énergétique naturel stabilisé à base exclusivement végétale à consommation différée constitué par le broyage d'épiderme et pulpes d'olives vertes ou noires et le mélange de la pâte obtenue avec de l'huile et des
5 aromates à fonction stabilisatrice antiseptique et conservatrice.

2°/ Procédé suivant la revendication I se caractérisant par le fait que la pâte d'olive est malaxée avec de l'huile qui est préalablement et successivement mélangée avec une décoction d'aromates tels que le thym, le romarin, le fenouil, le laurier, la
10 sauge macérer dans de l'alcool de 25 à 35°

3°/ Procédé suivant la revendication I se caractérisant par le fait que l'huile est mélangée avec des capres finement broyées
macérées
durant dix jours dans de l'huile d'olive avec dosage infinitésimal d'acide ascorbique ou sobique

15 4°/ Procédé suivant la revendication I se caractérisant par le fait qu'on mélange avec les compositions précédentes les condiments tels que moutarde, poivre, concentré de tomates, pâte d'anchois et les jus de citron afin d'introduire la totalité dans la pâte d'olive qui est malaxée jusqu'à parfaite répartition de tous
20 les agents pour être finalement conditionnée telle quelle

THIS PAGE BLANK (USPTO)